LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Croziflette : la tartiflette savoyarde

Pour 4 personnes | Très facile

55 min | 2.43€ La portion (prix indicatif)

Une recette qui change des patates et qui met à l'honneur une spécialité savoyarde : les crozets.
Suggestion pour pimper votre croziflette : mélangez crozets natures et crozets au sarrasin pour un subtil goût de noisette
Remplacez le vin blanc par de la bière de Savoie.

Les ingrédients

- **150 g** de Crozet nature
- **240 g** de Reblochon
- **150 g** de Lardon ou allumette natures
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **20 cl** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **40 ml** de Vin blanc sec (pour cuisiner)

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 40 min | **Attente :** 0 min

1. La préparation
2. Faites bouillir de l'eau avec un cube de bouillon (dosez le bouillon en fonction des indications du paquet).
   Ajoutez 150 g de crozets et faites cuire le temps préconisé pendant 15 min
3. Pendant ce temps, grattez la croûte d'½ reblochon et coupez-le en 2 (pour avoir 2 demi-lunes). Mettez au frais en attendant.
4. Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante.

5. Émincez 150 g d'oignon.
   Chauffez du beurre dans une poêle à feu moyen. Faites suer l'oignon jusqu'à ce qu'il commence à être translucide (2 à 3 minutes).
6. Ajoutez 150 g de lardons. Continuez la cuisson env. 6 à 8 minutes pour les cuire.
7. Quand le mélange oignon/lardons commence à dorer, déglacez avec le vin blanc. Laissez-le s'évaporer.
8. Ajoutez 20 cl de crème fraîche. Poivrez généreusement.
   Mélangez. Portez rapidement à frémissement et stoppez la cuisson.
9. Passez au montage de la croziflette. En partant du fond, déposez les ingrédients dans cet ordre :
   ½ des crozets
   ½ du mélange oignon/lardons
   le reste des crozets
   le reste du mélange oignon/lardons
   les demi-lunes de reblochon, peau vers vous.
10. Enfournez environ 25 minutes pour faire gratiner la croziflette.
11. Laissez refroidir 10 minutes et servez avec une salade verte en accompagnement.
    Cette croziflette est encore meilleure les jours suivants !